AVVISO AL POPOLO SUL BISOGNO SUO PRIMARIO O SIA...

Nicolas Baudeau

CAPITOLO PRIMO

DELLA MACINATURA DE' GRANI

NUMERO PRIMO.

Dei diversi modi di macinare il Grano.

DEe premere ad ognuno il sapere di quanta conseguenza sieno i varj modi usati nel macinare i Grani. In Francia se ne contano tre, ed il terzo, qual' è il più nuovo, produce un terzo di più del primo, che è il più antico, e consueto in tutte quelle Provincie.

Chiunque attende ai suoi proprj affari, e s' interessa per la povera gente, capirà a prima vista di che utilità può essere all' universo degli uomini il sostituire la nuova macinatura all' antica, mentre trattasi di acquistare a favore degli uomini una porzione considerabile di ottima Farina, la quale, usando il metodo antico, perdevasi, e davasi agli animali promiscuamente colla crusca; e siccome può nutrirsi il Bestiame con molti altri pro-

dotti non così confacienti per noi, come la Farina, e il Pane, riesce adunque di notabile vantaggio il riservarci sul Grano tutto ciò che può mangiarsi con gusto, ed è buono, sano, e nutritivo.

NUM. II.

Della Macinatura alla grossa.

IL metodo il più antico, ed usato, quale chiamasi Macinatura alla grossa, costumasi nei Mulini ordinarj. Và nettato il Grano prima di portarlo a macinare; torna la farina mescolata colla crusca; sicchè si rende necessario di stacciarla, o burattarla, per separare il fiore, la farina, il tritello, e la crusca.

Vi sono però dei Mulini meglio intesi, i quali hanno i buratti per separare la farina; e questi oltre all' essere più comodi, sono più spicciativi, e di minore spesa per il pubblico. Hanno i buratti che operano, mentre che i Mulini macinano, e sono di tre sorti: i primi buratti separano la crusca più grossa, i secondi tutta la crusca, ed i terzi lasciando passare la sola farina più fine, ne trattengono tutto il tritello.

NUM.

NUM. III.

Difetti della Macinatura alla grossa.

COn questa Macinatura viene a perdersi buona quantità di ottima farina, atteso che i tritelli grossi passano colla crusca, e questi sono di miglior gusto, e più sostanziosi della farina fine, sebbene non arrivino all' istessa bianchezza.

La crusca mescolata con essi chiamasi crusca grassa, e comprende due sorte di tritelli. Gli uni sono divisi dalla crusca; ma per essere ugualmente grossi, non possono passare per li stacci, e buratti, che separano la buona, e bella farina; gli altri restano attaccati all' istessa crusca, e per esserne separati richiedono una nuova macinatura.

Ne' tempi passati la crusca grassa serviva unicamente a fare l' amido, ed al nutrimento degli animali domestici. Vi erano pure dei regolamenti, bandi, e sentenze proibenti espressamente di separare i tritelli dalla crusca, e di panizzarli ec.

Tutto ciò che era più proficuo nella macinatura alla grossa era di separare col favore degli stacci, o buratti

una parte dei tritelli della sopraddetta prima sorte, il che era non ostante suscettibile di due inconvenienti, che uno di lasciar passare con essi gran quantità di vera crusca; l' altro di lasciare colla crusca grossa non tanto i tritelli già separati di maggiore grossezza, quanto quelli attaccati alla crusca proveniente dalla prima macinatura.

Dal che seguiva, e segue tuttavia che dal peso di libbre 240. di Parigi di Grano, ritiravansi solamente libbre ottanta, o novanta, e nei Mulini della migliore costruzione cento, o al più cento dieci libbre di farina fine; il resto era farina bassa, e crusca; ed era cosa insolita che la farina bianca arrivasse a libbre cento venti, quando che con il nuovo, e terzo metodo ritiransi almeno libbre cento novanta cinque, dal che costa esservi un divario di più d' un terzo.

NUM. IV.

Macinatura Meridionale.

LA denominazione di questa macinatura si desume dalla situazione delle Provincie di Francia, ove se ne fa uso da un certo tempo in quà.

I Mu-

I Mulini destinati alla farina chiamata *Minot*, cioè fior di farina, e che serve alla Marina, e alle Colonie d'America, sono di migliore costruzione, e meglio serviti dei Mulini ordinarj; più atte ne sono le ruote, e più dure le macine, sebbene di minor mole; del resto vi segue l'abburattatura con un'accuratezza molto maggiore che nel modo volgare.

Dopo aver vagliato, e ripulito separatamente il Grano, si fa macinare in un Mulino destinato unicamente a tal operazione, e la farina non si può abburattare subito, perchè ne esce troppo calda, derivando tal difetto dal tenersi le macine troppo accostate nella prima macinatura, mentre sene fa una sola, come si dirà in appresso, e non vi è il metodo di far nuova macinatura dei tritelli grossi.

Il cattivo metodo adottato di auzzare le macine a caso, o sia a colpi persi, pregiudica parimente assai a questa macinatura, come più giù si osserverà.

Il Grano così macinato senza altra operazione si chiama *Rame*, cioè farina soda; lasciatosi riposare, e freddare, si pone poi in un buratto, col favore del quale resta separato in quat-

tro porzioni. La prima è il fiore della farina, che si chiama *Minot*, la seconda *il Scempio*, o la farina semplice, la terza chiamasi *Gresillon*, o sia codetta, e si adopra per il pane de' poveri, che ha molto sapore, e sostanza, la quarta finalmente è la crusca mescolata con i tritelli grossi.

Si fa ancora un' altra abburattatura che produce altra sorte ultima di farina detta nel Paese *Repasses*, cioè stacciatura.

Gl' inconvenienti dipendenti dalla divisata macinatura meridionale sono i seguenti: primo di fare tre operazioni in vece d' una: secondo di riscaldar troppo la farina: terzo di perdere per mancanza della rimacinatura molta farina bianca nella codetta, nella stacciatura, e anche nella crusca. In fatti costa da una relazione autentica fatta per paragone in Bordeaux, che col mezzo della macinatura meridionale ordinaria, libbre 522. di Grano avendo dato cento diciannove libbre di farina bianca, questa ha prodotto libbre cento cinquantasette di pan bianco, quando colla scorta della nuova macinatura economica un peso uguale di Grano ha dato libbre 345. di farina bianca, e questa libbre 443. di pan bianco.

NUM.

NUM. V.

Della Macinatura Economica.

TUtta l'arte di questa consisteva originalmente in una semplicissima osservazione sopra i tritelli grossi: così si chiamano le porzioni grosse del Grano non state bastantemente stiacciate dalle macine in una prima macinatura. Di detti tritelli alcuni sono totalmente segregati dalla crusca, e gli altri vi sono più, o meno attaccati.

Non essendo i medesimi tritelli stiacciati, non fanno farina, non s' inzuppano dell' acqua, non s' impastano, non formentano, e non ricevono una cottura bastante a far del pan buono.

Siccome poi sono più, o meno grossi, non serve di abburattarli, poichè se lo staccio è troppo fine, i tritelli quali per se stessi sono ottimi, restano nella crusca, e se è troppo rado, ne passa con essi molta; la crusca pura, non essendo altro che la scorza, o la pelle del Grano, guasta il pane; dà non solo al medesimo un cattivo colore, ma ancora non si smaltisce dagli uomini, nè serve a loro di ali-

mento, nuocendo piuttosto allo stomaco per le sue cattive qualità, giusta il parere de' Medici, dal che si conclude che gli antichi regolamenti in tal proposito erano per il solito assurdi, e perniciosi ne' loro effetti, sebbene mossi da un buon principio.

Sono in circa cent' anni che certi Mugnai di Senlis nominati Pigeaut inventarono la rimacinatura dei tritelli; i loro nipoti sono tuttavia Mugnai nell' istesso Paese, ove viene accertato d' essere i medesimi onesti, e ricchi; onde si debbe encomiare la loro prudenza in continovare quel commercio, e debbono considerarsi, e stimarsi dalle persone oneste per i servizj reali prestati all' umanità, da' quali ne risulta una nobiltà più pura assai e più solida dell' illustrazione, che così di sovente dee la sua origine a favori ciechi prodotti dal caso, e talvolta a una cagione anche peggiore.

Nella macinatura di cui si tratta, chiamata meritamente *macinatura economica*, uno si studia a ben separare i tritelli per rimacinarli, e ridurli in buona farina, la quale si separa poi dalla crusca allorchè trovasi ben divisa, e pestata da una pri-

ma,

ma, da una seconda, e anche da una terza rimacinatura.

Tal operazione anzi che esser nociva, è tanto più pregiabile, in quanto che il germe del Grano, che n'è la parte la più sostanziosa, e saporita, essendo anche la più dura, quasi mai riducevasi in farina; talmente che restando, o nella crusca, o nella farina bassa, ciò rendeva il pan bianco meno gustevole del pane ordinario.

Fra le persone viventi che hanno avuto a cuore di perfezionare la macinatura economica, il Sig. Malouin cita i Sigg. Malisset e Guilleri, il primo Maestro Fornajo in Parigi, e l'altro Mugnajo a Gif, senza nominare il Sig. Cesare Bucquet prima Mugnajo in Senlis, e di presente impiegato dal Ministero nello Spedale generale di Parigi per perfezionare, e stabilire nel Regno di Francia la macinatura economica. Dalle memorie di questo avrebbe il Sig. Malouin ricavato gran lumi da estendere, e compiere la sua teoria su tal macinatura.

Ecco l'idea del Sig. Bucquet, confermata da relazioni autentiche, concepite in buona forma, sopra i vantaggi della precitata macinatura.

Primo, il medesimo costruisce Mu-

lini, o riduce i vecchj in modo che coll' ajuto di tre macchine facciano in una volta tre operazioni. La prima è di vagliare, e ripulire il Grano avanti che cada nella tramoggia. La seconda, di macinarlo in modo che non si riscaldi, e acquisti nè sito, nè qualità nocive, nè si spogli troppo del fiore della farina: questi sono due vantaggi reali, ne' quali consiste la vera arte del Mugnajo. La terza finalmente è di abburattare il macinato per separare la prima farina, le due specie di tritelli, la stacciatura, e la crusca.

Secondo, dette tre macchine ne formano una sola nel Mulino del Sig. Bucquet, nè queste portan via gran tempo. Troviamo in fatti nella relazione autentica di Bordeaux, che il medesimo consumò solo sedici minuti di più per vagliare, macinare, abburattare, rimacinare, e riabburattare cinquecento ventidue libbre di Grano, di quello impiegò un Mugnajo di Bordeaux in macinarne l' istessa quantità nel sistema meridionale; la crivellatura, e l' abburattatura essendosi fatte a parte.

La perfezione di tal macchina risulta dal modo di posare, e auzzare le macine in righe esatte, e non a-

col-

colpi persi, e dalle puleggie che danno il moto ai buratti.

Il vantaggio principale della macinatura usata dal Sig. Bucquet è quello di non riscaldare la farina nella macinatura, e rimacinatura, come ne fa fede la relazione dei Sindaci di Bordeaux segnata ne' 18. Dicembre 1766. In fatti la farina macinata all' uso meridionale esciva calda dal Mulino, e quella del Sig. Bucquet esciva fresca, e da ciò dipende la conservazione della medesima nel commercio marittimo, ed è anche per questo che il Sig. Guiraut Negoziante in Marsilia si provvide opportunamente delle farine del Sig. Bucquet per i Biscotti di Mare, secondo la prova fattane di Aprile 1767.

Si è visto quì avanti, che mediante la rimacinatura dei tritelli, ritirò il Sig. Bucquet, allorchè seguì la relazione di Bordeaux, libbre 443. di pan bianco, in vece di libbre 157. prodotte dalla macinatura meridionale. A mescolare insieme tutte le farine provenienti dalla di lui macinatura, si ritira da un Settiere (1) di Grano del peso di libbre 240. quello di circa 260.

(1) Il Settiere di Parigi del peso di libbre 240. fa sei staja misura di Firenze.

260. libbre di ottimo pane assai bianco, saporito, e sostanzioso, tale quale conviene alla popolazione delle Città, il che propone di dimostrare il Sig. Bucquet a chiunque piacerà di accertarsene; e ne risulta che con il precitato metodo economico libbre 12. solamente di Grano ne danno tredici di ottimo pane, restandovi di crusca grossa atta per i cavalli circa un' oncia, e mezza per libbra di Grano, come pure vi resta per libbra un' oncia di stacciatura per le vacche, e mezza oncia di piccola crusca per i majali, e pollame.

NUM. VI.

Il bene pubblico richiede, che si faccia nota, quanto è possibile, la Macinatura Economica.

CHiunque leggerà questo Avviso al Popolo capirà quanto sia interessata l' umanità alla cognizione dei vantaggi, che produce la macinatura economica portata alla perfezione indicata dal Sig. Bucquet.

Per impegnare i veri Cittadini a dilatarla nel pubblico, si darà quì appresso la relazione di fatti certissimi, con

con nominare i luoghi, i tempi, e le persone.

NUM. VII.

Esperienze decisive, ed autentiche in favore della Macinatura Economica.

ALl' annuo sostentamento d' un uomo volevansi prima quattro settieri di Grano misura di Parigi, perchè il settiere dava solamente libbre 144. di pane, il che viene attestato da Budèe, e dagli antichi Statuti dello Spedale fondato in Parigi da S. Luigi Re di Francia pel mantenimento di trecento Ciechi, e perciò chiamato de' *Quinze-Vingts*.

Nell' anno 1678. a forma della regola prescritta dal Buon-Governo della Città d' Amiens ne' 5. Novembre, un settiere di Grano alla misura della Città suddetta, dava solamente libbre 25. di pan bianco, e libbre 16. di pane ordinario.

L' arte di cavare le farine erasi perfezionata alla fine dell' ultimo secolo, poichè il Sig. de Vauban assegnava per il sostentamento d' un uomo tre settieri di Grano solamente.

Ma poco tempo dopo di lui furono ridotti a due settieri, e mezzo, che

che messi insieme rendevano solamente circa libbre 450. di pane.

In oggi in Parigi, col favore della macinatura del Sig. Bucquet, bastano due settieri di Grano a produrre libbre 530. di pane, e servono all' annuo mantenimento d'un uomo.

Ne risulta che dal tempo di S. Luigi, e di Budèe fino al presente vi è un benefizio che passa la metà.

Conviene però osservare, che su ciò abbiamo pure l' autorità degli Antichi, e fra questi del famoso Plinio, Naturalista, che dice espressamente nel suo decimo ottavo Libro, rendere il Grano in pane un terzo più del suo proprio peso, di sorte che libbre 240. o il settiere di Parigi dovrebbe produrre libbre 300. di pane, in vece di libbre 265. se i nostri Grani fossero così buoni, e la nostra macinatura perfetta, quanto era quella de' Romani mille settecento anni sono.

Ad ogni modo merita considerazione l' essersi ridotto il mantenimento d' un uomo, coll' ajuto della macinatura economica, da quattro settieri a due soli.

Espe-

Esperienza dei Missionarj di Versaglies.

Il Sig. Guilleri Mugnajo di Gif vicino a Parigi, e Versaglies, dichiarò da se al Sig. Malouin, e gli permesse di dare alla stampa, che esso era stato per lungo tempo Mugnajo dei Missionarj della Congregazione di S. Lazzero, da' quali viene servita la Real Cappella di Versaglies. Davano al medesimo i loro grani per macinarli secondo l' uso volgare, o alla grossa, e ne ritiravano sole otto staji (1) di farina da ciascun settiere di Grano alla misura di Gif, o del Ducato di Chevreuse, la quale è del peso di libbre 275. cioè a dire pesa libbre 25. di più del settiere di Parigi, la qual farina era mediocre, atteso che i predetti Missionarj abburattandola perchè diventasse bianca, lasciavano nella crusca i migliori tritelli, e specialmente il germe, qual'è il più saporito, e sostanzioso.

Il detto Sig. Guilleri comprava da essi la crusca grassa, o sia cruscone, ne

(1) Lo stajo di Parigi dev' esser alto otto pollici e due linee e mezza, e aver dieci pollici di diametro del piè parigino.

ne separava i tritelli per farli rimacinare, e da tale rimacinatura ritirava quasi altrettanta farina, quanta era stata quella de' Missionarj nella prima macinatura. Va data fede alla di lui dichiarazione.

In somma detti Missionarj nell'anno 1760. restarono convinti, e abbandonarono la loro prevenzione contro la macinatura economica; onde ritirano in oggi 14. staja di farina per ogni settiere, in vece di otto, e detta farina trovasi megliore.

Esperienza di Valenciennes.

Nel dì 1. Settembre 1760. furono macinate libbre 150. Grano col metodo economico, e resero libbre 88. once 5. denari 2. e due terzi di farina bianca, e libbre 27. once 10. denari 5. e mezzo di farina bassa, e libbre 32. fra crusca, e stacciatura, e vi erano due libbre di calo.

Fecesi parimente macinare alla grossa, o all'uso ordinario libbre 152. dell'istesso Grano, quale rese solamente libbre 29. di farina bianca, libbre 80. once 13. denari 2. e un terzo di farina bassa, e libbre 36. once 2. denari 5. e un terzo di crusca, con libbre 6. once 5. denari 2. e 2. terzi di calo.

La farina provenuta dalla macinatura economica avrebbe dato più pane, se ne seguiva la prova.

Esperienza del Sig. Du-Hamel.

Il Sig. Du-Hamel de Monceaux, dell' Accademia delle Scienze, nel supplemento al trattato della conservazione de' Grani, dà conto d' una esperienza fatta ne' 3. Febbrajo 1765. Un settiere di Grano non stufato o seccato al fuoco, del peso di libbre 234. produsse libbre 175. once 2. di farina, libbre 52. once 2. di crusca, furono impiegate libbre 100. d' acqua per impastare le libbre 175. once 2. di farina, e ne provennero libbre 236. di pane.

Il Grano stufato, o seccato al fuoco a tenore del metodo del Sig. Du-Hamel, del peso di libbre 236. once 6. produsse libbre 178. once 6. di farina, libbre 152. di crusca, e libbre 244. di pane.

Esperienza del Sig. Malisset.

Il Sig. Malisset famoso Fornaio di Parigi da un settiere di Grano di libbre 240. macinato ne' proprj Mulini, ricava libbre 180. di farina, e libbre 55. di crusca.

Esperienza del Sig. Guilleri

Questo Mugnajo a Gif, e del quale si è quì avanti parlato, ricava da un settiere di Grano di Chevreuse del peso di libbre 275. libbre 200. di farina.

Esperienza degli Amministratori dello Spedale di Parigi.

Al primo di Settembre 1759. viddero i medesimi macinare col mezzo economico un settiere di Gran nuovo, del peso di libbre 249. che produsse libbre 187. once 8. di farina, e libbre 53. di crusca.

Esperienza del Sig. Luogotenente Generale del Buon-Governo in Parigi.

Nel mese di Gennajo 1761. presente questo, fu proceduto alla macinatura di due settieri di Grano, del peso di libbre 280. quali produssero libbre 370. once 5. di farina, e libbre 95. once 8. di crusca.

Esperienza del Sig. Bucquet.

Questo Mugnajo dello Spedale ha dall' anno 1761. scoperto il modo di ca-

cavare libbre 15. farina di più per settiere da libbre 240. quali libbre 15. farina danno libbre 20. di pane di più. Ne fa fede la memoria da esso stampata, e non vista dal Sig. Malouin.

L' esperienza suddetta avendo dato libbre 185. di farina per ogni settiere di libbre 240. ne segue, che le libbre 15. di più per settiere darebbero circa libbre 200. in ogni sorte di farina; sicchè nella proporzione delle suddette libbre 15. in 20. di più, ogni settiere di Grano darebbe libbre 165. di pane.

Detto Sig. Bucquet per appoggiare quanto dice nella sua memoria stampata, ne attesta il Sig. Bricoteau Capo de' Forni, e i Registri dello Spedale. Il Sig. Mayjonade uomo altresì molto capace, e veridico, invecchiato nello studio, e pratica dell' arte della Panizazione, ha anche esso pienamente confermata la possibilità del fatto, e accerta averne fatta la prova.

Num. VIII.

Zelo del Sig. Bucquet, che offerisce i suoi servizj.

UN Luogo-Tenente Generale dell' Armate Regie pieno d' umanità, e d'

e d' amore del ben pubblico avendo indirizzato il Sig. Bucquet all' Autore di questo foglio, spiccò nel medesimo tanta onestà, zelo, e ingenuità, che subito gli fu chiesto il permesso di annunziarlo al pubblico; al che acconsentì senza difficoltà.

Può dunque addirittura farsi Capo ad esso in Parigi, sul *Quai Pelletier*, ove è conosciuto assai, e darà in iscritto, o in voce tutte le spiegazioni, e schiarimenti necessarj sulla macinatura economica, e sulla costruzione dei Mulini ad essa adattabili, colla maniera di sospendere, e di auzzare le macine, e d' adattare agli stessi Mulini le macchine da vagliare, e abburattare.

Le di lui invenzioni sono semplici, di facile esecuzione, e di poca spesa. Potrà altresì comunicare le piante di detti lavori, e darà a chi lo bramerà qualche allievo da esso formato per dilatare, stabilire, e confermare la pratica dell' accennata macinatura, della quale è molto zelante, e bravo partitante.

Nè dispiacerà al Pubblico il sapere, che il Ministro di Stato Sig. Bertin fa giustizia da lungo tempo al merito del Sig. Bucquet, quale ha opportunamente impiegato nello stabi-

li-

limento dei Mulini economici in Bordeaux, in Lione, in Bourdeille nel Perigord, e in Digione, con aver mandato un bravo Architetto al proprio di lui Mulino in Senlis per levarne i disegni, e le piante, e per accompagnarle d' una spiegazione, la quale si pubblicherà senza dubbio quanto prima, ed ivi si troveranno le migliori istruzioni sulla macinatura economica.

Num. IX.

Consiglio ai veri Cittadini.

CHiunque può colle sue facoltà, o colla propria autorità contribuire allo stabilimento della macinatura economica, servirà difficilmente meglio, e la Patria, e l' umanità. Dette facoltà, ed autorità trovandosi nei ricchi Negozianti, nei Possessori, nei Signori Ecclesiastici, e Secolari, negli Amministratori di Case pubbliche, e del Comune delle Città, si ascriverà a colpa di essi, se un metodo così vantaggioso non si dilaterà in tutti i luoghi della loro competenza.

Nè possono i Ricchi impiegare meglio i proprj denari che nello stabilimento de' Mulini atti a detta macina-

tu-

tura; e la riduzione dei Mulini attuali per macinare, e rimacinare col metodo del Sig. Bucquet esige una spesa mediocre, nella quale troveranno i Proprietarj un'entrata considerabilissima giustamente acquistata, e un aumento di ricchezze unito al piacere della beneficenza.

Il Sig. Bucquet ne dà per riprova sicura tanto i Mulini da esso stabiliti in proprio conto, e per quello dello Spedale, quanto quelli del Sig. Bertier di Sauvigny, Consigliere di Stato, Intendente di Parigi, nella sua Terra di Villemoisson in vicinanza di Montlheri, del Sig. Marchese di Puiségur vicino a Soissons, e del Sig. Bertin Ministro, e Segretario di Stato in Bourdeille nel Perigord.

I veri Cittadini propensi a comunicare tuttociò che hanno letto, ed imparato di utile al ben pubblico animeranno indubitatamente con piacere, quanto sarà in lor potere, tutte le Provincie, ove il loro zelo, e talento sono in considerazione, giacchè il solo Patriotismo sveglierà un' emulazione, preponderante il più delle volte all' auorità.

NUM. X.

Dei Mulini Feudali.

I Mulini così detti ci richiamano ad un penſiero, quale ſi moſtra appoggiato alla giuſtizia, e all' amore del ben pubblico: è notorio che il diritto di tener Mulini feudali, avanzo dell' antico diritto feudale, è un impoſizione indiretta ſtabilita ſopra gli abitanti d' un feudo, quale ſi leva ſopra il primo, e più forte capo di conſumazione. Ha il feudatario il privilegio eſcluſivo di erigere i Mulini, e ſono tenuti i Poſſeſſori di macinarvi i loro Grani.

Per avvalorare il diritto ſuddetto, allegaſi una convenzione originaria fondata ſulla proprietà, e ſulla libertà, due titoli che ſi moſtrano certamente riſpettabiliſſimi, e ſagroſantiſſimi. Ma non è queſto l' aſpetto nel quale s' eſamina da noi la queſtione preſente, e ſe mai ci mettiamo a indagare il fondamento del diritto feudale nella ſua primaria ſorgente, la riforma che ſi preteſe di farne verſo la fine del dodiceſimo ſecolo, e quanto n' è ſtato conſervato, ſi vedrà

derà allora il risultato delle nostre osservazioni.

Lasciamo in vantaggio del diritto di feudalità tutto ciò che sia più favorevole; supponghiamo per esempio, che nell' anno 1600. abbia convenuto un possessore di stabilire un Mulino a tutte sue spese in servizio d' una picccola Città, o di una Terra grossa, con patto di essere solo a macinare per tutti ad un prezzo onesto parimente convenuto: essendo tal convenzione seguita nel tempo che la sola macinatura alla grossa era cognita, e che il settiere di grano produceva solamente cento quaranta in cento cinquanta libbre di pane, caderà mai in mente che i contraenti abbiano rinunziato al vantaggio della macinatura economica? può credersi che abbiano inteso obbligar se, e i loro discendenti in perpetuo a non servirsi che del Mulino feudale, anche quando la macinatura di esso fruttasse circa la metà meno pane d' un altro Mulino? No certamente. E una simile convenzione, qual' è una ben chiara pazzia, nè si esigerà, nè si accorderà mai fra persone oneste, e di buon senso.

Qualunque Mulino feudale dee dunque al presente ridursi col metodo dei-

della macinatura economica, se non, diventa la feudalità un' ingiustizia atroce punto scusabile dalla convenzione originaria. Un Mulino feudale dovette nella sua prima istituzione essere della specie la più perfetta, e quella perpetuità inseparabile dalla feudalità suppone che l' istesso Mulino dee mantenersi di continuo della specie più perfetta, e acquistare a tal effetto tutto ciò che somministra il corso ordinario delle invenzioni umane.

Esige adunque la giustizia, che sieno astretti i Proprietarj de' Mulini feudali di adattarli alla macinatura economica, e che non volendo, o non potendo farne la spesa, sia lecito a qualunque altro di erigerne simili, e d' andarvi a macinare, passato un lasso di tempo conveniente da prescriversi.

E in poco tempo i Mulini economici eretti in Paesi liberi dai ricchi possidenti, quelli da costruirsi dagli Amministratori delli stabilimenti pubblici, e gl' istessi Mulini feudali serviranno d' esempj, e di modelli a tutti gli altri.

NUM. XI.

Mulini Economici da stabilirsi immediatamente nelle Città grandi.

LE Città grandi hanno Spedali, e un' amministrazione, a cui sogliono presiedere Vescovi, Deputati di Capitoli, e corpi Ecclesiastici, Intendenti, Magistrati principali, ed altri Cittadini ragguardevoli.

Da queste Città va principiata la riforma. Tal' idea non è nostra, ma è del Sig. Bertin Ministro di Stato, e del Sig. Boutin in oggi Consigliere di Stato, e Intendente delle Finanze, prima Intendente di Bordeaux. Pare anche giusto di referirne tutta la gloria a' detti Signori.

Nel 1766. mandarono di comune consenso il Sig. Bucquet in varie Provincie per ridurre a Mulini economici, quelli costruiti per uso degli Spedali delle Città grandi, come sono Tours, Bordeaux, Lione, e Digione.

E' cosa facilissima il procurare prontamente la riforma di cui si tratta per il mezzo del medesimo Sig. Bucquet, della sua famiglia, e d' allievi quali spedirà ben volontieri. Possono i Cit-

i Cittadini distinti pel loro grado, e pei se timenti, quali sono alla testa delle amministrazioni, fare detta operazione con repartirne la spesa fra di loro. Sarà una generosità poco dispendiosa, ma non mai impiegata meglio. Abbiamo sentito in conferma da rispettabilissimi Magistrati, Membri del Parlamento di Parigi, che la macinatura economica procurava agli Spedali della vasta Città di Parigi un benefizio sul pane di libbre 180000. l'anno. Si rifletta in paragone qual benefizio risulterà immediatamente per gli Spedali di ogni Città grande.

NUM. XII.

Prodotto dei Mulini Economici.

FA d'uopo sapere, che mediante la macinatura economica del Signor Bucquet, si darebbero per libbre 240. Grano, circa libbre 200. di farine, e circa libbre 32. di crusca.

Dee detta macinatura pagarsi in contanti a soldi venti il settiere, qual'è il prezzo del Sig. Malisset.

Num. XIII.

Osservazioni sopra le diverse Farine, e Crusche

COmple l' avere a memoria, che la macinatura economica dà quattro sorte di farine. Primo la più fine, e bianca, che esce dalla prima abburattatura, e si chiama farina di Grano, o il bianco. La seconda è quella del primo tritello, e così si nomina, o pure bianco casalingo. La terza è del secondo tritello, quale si mescola colla precedente. La quarta finalmente è la farina bassa.

Di tre specie sono anche le crusche; la crusca grossa, o cruscone, la semola, ed il cruscherello. Si rendono tali distinzioni necessarie per comprendere ciò che si dirà sopra il Commercio delle farine, e del pane, ec.



C A-

CAPITOLO SECONDO

DEL

COMMERCIO DELLE FARINE

Numero Primo.

Il Commercio delle Farine dee godere ogni ſorta di libertà.

SE debbe il Commercio dei Grani eſſere aſſolutamente libero, come pare che reſti provato in un altro noſtro piccolo Trattato Economico, dee quello delle farine per l' iſteſſe cagioni godere una piena franchigia, e la libertà la più aſſoluta.

Tale Commercio ſi rende altresì più vantaggioſo di quello dei Grani, per la pura cagione d' eſſer eſſo più facile, meno diſpendioſo, e meno ſottopoſto agl' inconvenienti, il che dimoſtreremo per lo minuto, ſia relativamente al Commercio interno, ſia relativamente all' eſterno; dopo però che avremo ſpiegato ciò che s' intende col Commercio delle farine, e quali ſono le ragioni di bramarne ſempre più la dilatazione.

NUM. II.

Del Commercio interno delle Farine.

ECco in che consiste questo Commercio altrettanto vantaggioso al popolo, quanto a quelli, che saranno i primi a intraprenderlo nelle Provincie.

Il Proprietario, o l' Affittuario d' un Mulino costruito nel modo economico, acquista Grani ne' tempi più proprj, li macina, e rimacina con suo comodo, assortisce le farine, e poi vende al pubblico, cioè a' Fornaj, o ai particolari una farina atta a fare il pane; o sia il fior di farina, o il bianco, chiamato farina di Grano; sia i mescoli diversi, come sarebbero le quattro farine mescolate insieme, che fanno un ottimo pane per la plebe; sia le due prime farine, che sono ottime per il mare; sia le tre prime farine, che fanno un bel pane per il Benestante; sia le tre ultime, che sono per il pane de' più poveri.

NUM.

NUM. III.

Dell' Assortimento delle Farine di diversi Grani.

OLtre al mescolo da potersi fare colle farine provenienti da un medesimo Grano, i Mercanti addetti a tal Commercio possono ancora, e debbono anche spesso per il loro vantaggio, e per l'interesse pubblico assortire insieme dopo la macinatura, non solo le farine di diversi Grani simili, come sarebbero quelli di più annate diverse, e di più territorj parimente diversi; ma ancora quelle di Grani dissimili, come di Grano, e Segale, nei luoghi ove si costuma di farlo per la plebe, e massime per la gente di campagna.

NUM. IV.

Utilità nell' assortire dopo la Macinatura le Farine di diversi Grani simili.

I Grani giusta la diversità dei terreni sono più, o meno atti a recare un buon profitto nella panizzazione, e nella farina, alcuni essendo più cru-

scosi, cioè a dire, dando più crusca, e meno farina, e gli altri essendo di qualità contraria.

Alcuni hanno più sapore, e sostanza, e gli altri meno.

Non dalla diversità dei terreni solamente nasce la somma differenza nei prodotti delle farine; ma viene questa parimente dall' annate più, o meno piovose, e dalle raccolte dell' istesse annate.

Se ne trova una terza causa nell' età dei Grani, poichè dopo raccolti hanno un punto di maturità, e un grado fisso per conservarli, passato il quale sempre vengono a calare; e avanti sono imperfetti.

Vi è adunque l' arte di combinare nel modo più vantaggioso tali sorte di differenze, nè può detta arte acquistarsi, se non se per mezzo dell' esperienza, e della emulazione che fa nascere la necessità di un buon Commercio.

NUM. V.

Necessità di non mescolare se non dopo la Macinatura le Farine provenienti dai Grani di sorte diverse.

E' Altrettanto ordinario, quanto è svantaggioso secondo l' asserto dei più

più esperti, e nominatamente del Sig. Bucquet, il mescolare i Grani di varie sorte per farli macinare sotto l' istessa macina.

La diversità della loro grossezza, e della loro configurazione fa, che si stiaccia, e si riscalda assai l' uno, quando gli altri non hanno ancora il loro punto sufficiente di macinatura.

Deriva spesso un tal vizio dal campo medesimo, laddove la gente di campagna, e principalmente i poveri, quali coltivano piccola estensione di terreno per campare, seminano Grano promiscuato colle segale, e altre biade. Sarebbe molto più a proposito separarne la sementa in due parti per più ragioni.

La Segale è matura molto prima del Grano, come lo sa ognuno; onde un campo seminato con detti due generi frammischiati non può dare mai una medesima, e sola raccolta. Se uno si regola sul punto di maturità della Segale, il Grano è ancora totalmente verde; se si regola sul Grano, la Segale ha oltrepassato il suo punto, e si sgrana, e guasta in cento modi, nè tal paglia così mescolata si rende ben proficua agli animali.

I Possidenti, Parochi, e Signori attenti al ben pubblico dovrebbero adurre

que coll' esempio, coll' esortazione, e coll' autorità impedire quanto possono, che si estendesse, e perpetuasse sì perniciosо metodo.

I Grani di diverse sorte seminati, e raccolti separatamente, debbono macinarsi, ed abburattarsi nell' istessa maniera. Nè vanno mescolate le farine che nel momento di panizzarle, essendo un tal metodo assai profittevole, e facile ec.

NUM. VI.

Mescolanza delle Farine di diverse Raccolte.

DIventa ugualmente di vantaggio notabile il frammischiare le farine; o provengano da Grani fra loro simili, come per esempio dalla pura Segale, e puro Grano, o sieno mescolati insieme, come il mescolo ricavato da più, e diverse raccolte.

Possono aver luogo tre sorte di mescolanze, cioè: dei Grani di diversi terreni, ma dell' istesso anno. Dei Grani dell' istesso terreno, ma d' anni diversi. Dei Grani finalmente diversi, sì per il tempo, che per i luoghi.

E' cosa costante, e cognita, avvalorata da Plinio, il Naturalista, lib. 8. che

che i Grani di diversi Paesi, come quelli di Cipro, e d' Alessandria, che cita, fanno del pane più bello, migliore, ed in quantità maggiore, allorchè sono mescolati; era la differenza del pane per il quantitativo da venti a ventisei.

Per mezzo dell' esperienze fatte in Rennes 1752. sopra farine provenute da' Grani del 1750. e 1751. si è scoperto che quella del 1750. rendeva libbre 257. e un quarto di pane per mina, che quella del 1751. rendeva solamente libbre 232. e mezzo ed in tutto libbre 489. e tre quarti; ma nel mescolarle insieme, dette farine riunite hanno reso libbre 514. pane dell' istessa specie, e l' istesso è stato del mescolo composto del Grano, e Segale delle due raccolte, o preso separatamente, o mescolato insieme.

NUM. VII.

Quanto potenti sono le predette ragioni per animare a far fiorire il Commercio interno delle farine nel Regno.

DA tante esperienze ugualmente avverate, che facili a provare, debbesi concludere esser importante di

dilatare, perfezionare, assicurare, e favorire il Commercio delle farine; giacchè da ultimo i particolari hanno una specie sola di Grano, prodotta da una raccolta sola, il più delle volte poco propria a mangiarsi subito, e sulla quale si farebbe un gran profitto a conservarla un anno, o due avanti di panizzarla. Se fosse più dilatato il Commercio delle farine, detti particolari venderebbero il lor Grano ai Mercanti per il prezzo più giusto; il prezzo sarebbe naturale col favore d' una libertà assoluta, della franchigia, e delle facilità; e col denaro proveniente da dette vendite, si comprerebbero farine ben mescolate, ben' assortite, e allestite da fare una giusta quantità di buon pane, o pure si comprerebbe il pane bello e fatto.

Da ciò resulterebbe un pronto naturale considerabilissimo, da dividersi ugualmente fra i particolari, ed i Mercanti compratori del Grano, e dipoi venditori della farina, o del pane.

Supponghiamo che tal Commercio fosse stato bene stabilito in Bretagna fino dall' anno 1752. I Mercanti avrebbero comprato il Grano al prezzo corrente, e avrebbero venduto al prezzo stabilito dalla concorrenza, e libertà le farine degli anni 1751. e

1752.

1752. mescolate insieme, e sopra queste vi sarebbe stato un profitto di libbre 24. e un quarto per ogni due mine, o libbre dodici di pane per mina. Dette libbre 12. furono perse nel 1751. e 1752. perchè ognuno in quella Provincia mangiò separatamente le farine delle due raccolte.

Bisogna far conto, che l'uno per l'altro il consumo annuo d'una persona importa più di due mine; onde a supporre che vi sieno sole cinquecento mila anime che mangino pane, si perderanno dunque in Bretagna dodici millioni di libbre di pane in un anno per la sola mancanza di mescolo. Si giudichi da questo il male che cagiona l'ignoranza; l'uomo si distrugge da se, e rende vani i benefizi compartiti dall'Autore della natura ai progressi e lavori dell'agricoltura.

Se in tale proporzione si contano in Francia quindici millioni d'anime che mangiano pane, e due mine di Bretagna del peso di libbre 500. assegnate annualmente per testa, si sono perse nel 1753. per la sopraccennata ignoranza, più di libbre trecento sessata millioni di pane.

NUM. VIII.

Nuovi motivi per desiderare il progresso generale del Commercio delle Farine.

I Motivi suddetti sono ancora appoggiati a ragioni potentissime, che sono il pericolo continovo proveniente dal metodo ordinario, le pene che cagiona, il tempo prezioso che vi perde la povera gente, il più delle volte senza alcun profitto.

E' certamente notorio a chiunque, quanto sia facile l'esser messo in mezzo, o dall'ignoranza, o dalla mala fede de' Mugnaj macinanti all'uso solito; il che si è scoperto dagli uomini più savj, ed esperti.

Se uno manda il suo Grano a macinare, sarà esposto ai seguenti ben numerosi pericoli. Primo un ignorante, o un truffatore può ingannare di cinque, e anche di dieci per cento nella misurazione, e ne produce il Sig. Malouin più esempj singolari. Un istesso uomo con un'istessa misura proverà che un monte di Grano contiene per l'appunto cento staja di Grano, poichè contiene sole novanta, poichè ne contiene cento dieci; il che depende in tutto dal modo di mi-

misurare; e quanti particolari vi sono ingannati?

Secondo, consegnato il Grano, chi assicurerà d'esser il medesimo che torna in farina? che non può esser affatto cambiato, o mescolato con isvantaggio? questo succede spessissimo per parte de' Mugnai pubblici.

Terzo, anche a riportare l'istesso Grano, come si può egli sapere se tutta la farina di cui era capace si trova nel sacco, e se la medesima è macinata come si dovrebbe. Vi sono Mulini di cattiva costruzione che danno cattiva farina, e ne perdono buona quantità; vi sono poi de' Mugnaj ignoranti che guastano la roba; ve ne sono finalmente di mala fede i quali rubano arditamente.

Si è creduto di ovviare alle fraudi con pesare il Grano, e con obbligare il Mugnajo a rendere in farina il peso del Grano, e quasi tutti vi hanno aderito; si crede egli per tal mezzo di avere ristabilita la buona fede? se ne giudichi da quanto si osserva in appresso. Primo, l'esperienze le più decisive hanno fatto costare, che non ostante la macinatura la più accurata, e fedele si soffre il calo di libbre 5. o 6. almeno per settiere; onde si doman-

manda come mai si può rendere peso per peso essendovi del calo?

In più luoghi il Mugnajo prende la macinatura in natura con rattenersi un sedicesimo del macinato, il che fa libbre 15. per ogni settiere di Parigi; sicchè essendo il calo di libbre 5. o 6. si riduce il diritto del Mugnajo a libbre 10. allorchè rende peso per peso, e ciò sembra senza dubbio bastante; ma chi può assicurar che il medesimo si appaghi colla riduzione di un terzo almeno del suo diritto?

Si pagano in altri luoghi dieci, o quindici, e anche venti soldi per settiere; ma col rendere peso per peso, il Mugnajo che verrebbe a scapitar nel calo libbre 5. di Grano, quali costan almeno soldi sette, e mezzo un anno per l'altro, potrebbe egli macinare per dieci soldi? E dall'altra parte sopra qual Grano abbuonerà egli le cinque in sei libbre di calo?

Tanti sono i mezzi di rendere peso per peso, e d'ingannare; per esempio: si bagnano le sacca, o le farine; si mescola del tritello, o della crusca colla farina; in che modo si può egli scoprire? può la prima di dette fraudi scoprirsi indugiando a pesare le farine un certo tempo dopo tornate dal Mulino, come si sa essersi pra-

ſi praticato da certi Negozianti, i quali avevano eletto per depoſitare le farine un luogo piutoſto aſciutto, ſerrato a due chiavi diverſe, delle quali una reſtava in mano del Mugnajo, e l'altra appreſſo dei Negozianti. A queſti rimettevanſi ſettimanalmente delle farine macinate di freſco, e allora ſi peſavan quelle riſerrate da giorni otto, e ſi depoſitavano le nuove. Rimaneva non oſtante il dubbio che non foſſe meſcolata della farina mediocre colla migliore, del tritello, e della cruſca. Del reſto può mai la plebe uſare tanta cautela?

NUM. IX.

La maggiore cautela non è ancora eſente dagl' inconvenienti.

IL povero iſtruito da una lunga, e diſgraziata eſperienza non ſapendo appigliarſi a miglior partito, porta da ſe il ſuo Grano, aſſiſte alla macinatura di eſſo, e ne riporta la farina a caſa.

Si conoſce che un tal metodo ſi rende diſpendioſo, giacchè nell' andare, e tornare conſuma un tempo prezioſo, convenendo ſpeſſo di aſpettare; oltre a che la macinatura richie-

chiede più momenti. Il lavoro che farebbe un buon lavoratore da campagna, o una vera donna da casa in tal tempo si perde al Mulino, quando delle volte farebbe da considerarsi maggiormente della farina da perdersi colla truffa del Mugnajo. Il vero si è che l' uomo naturalmente attaccato alla sua roba, massime quando serve alla sua sussistenza, non cura un tale sacrifizio, tanto più che l' uomo è naturalmente nemico dei truffatori.

Del resto l' accennato metodo non basta al dire dei Periti: può impunemente ingannarsi l' uomo il più sottile, ancorchè presente, e senza che possa reclamare. E frà le altre cose per praticare inganni simili, tengonsi le macine basse, cioè molto vicine l' una dall' altra; onde allora il Grano si stiaccia più, e si svapora maggior quantità di fior di farina, la quale durante la macinatura forma un piccolo nuvolo nel Mulino medesimo intorno alle macine; ma partito lo spettatore, detta farina ricade da per tutto in fiore fine, o fuscello, nè sfugge all' industria de' Mugnaj il saperla raccorre per farne buon profitto. Oltre a che converrebbe smontare tutta la lor macchina per indagare se i medesimi non vi rattengono una par-

te

te della vostra farina; il che non potrebbe esigersi da qualunque particolare, che fa macinare.

NUM. X.

Il Commercio delle Farine ovvierebbe a tutti gl' inconvenienti.

SE in tutte le Provincie si trovasse buon numero di Negozianti, che fossero, o Proprietarj, o Fittuarj dei Mulini economici, con una libertà piena, ed assoluta per la contrattazione de' Grani, e per la vendita delle farine, si torrebbe di mezzo il preaccennato inconveniente. I Fornaj, e particolari si limiterebbero a conoscere le farine, e unendo alla pratica qualche teorìa, in poco tempo sarebbero bastantemente capaci.

NUM. XI.

Dei mezzi di favorire il Commercio delle Farine.

UNa piena libertà, una libertà assoluta è senza dubbio il primo di detti mezzi, e senza una tale condizione tutto il resto diventa vano, ed inutile. Rimane però alla saviezza,

za, e bontà paterna del Governo il favorire ancora il Commercio delle farine con prendere altre misure.

Primo, può istruire la nazione dei vantaggi della macinatura economica, della mescolanza, e dell' assortimento delle farine; abbiamo citate le prime attenzioni prestate all' esecuzione; onde si vede che il Governo ha un tal disegno, e già ne abbiamo riferite le prime diligenze da esso fatte, quali sono i viaggi intrapresi dal Sig. Bucquet per ordine del Ministro, la di lui memoria già stampata, e il trattato fatto, e ridotto con i principj della medesima dal Sig. Patte Architetto impiegato in tal parte, che sarà presto stampato; questo poi ci tiene nella sincera premura di vederlo comparire quanto prima, potendo anche accertare che il pubblico ne va impazientissimo.

Secondo, può il Governo usare della sua autorità in far costruire Mulini economici nelle Città grandi in servizio delle Case pubbliche sottoposte alla sua amministrazione; e questi serviranno di modello, e di scuola alle Provincie. Può anche costringere i Padroni de' Mulini pubblici a ridurli per la macinatura economica; può parimente impegnare per mezzo di rac-

raccomandazioni i grandi, ed i ricchi Proprietarj a sì buona opera nell' erezione di un Mulino economico nelle proprie terre.

Terzo finalmente, può accordare franchigie, e distinzioni ai Negozianti di Grano, e Farine, ai Proprietarj, o Fittuarj de' Mulini economici, cioè esentarli da tutte le gravezze che repugnano alle persone comode, ed industriose, allontanandole dal Commercio rurale. Sarebbe bene che restassero esenti dall' imposizioni arbitrarie, che i loro figli, e guardie de' Mulini non si arruolassero nella milizia, non fossero comandati per le strade pubbliche, nè tenuti alle collette, dovrebbero in somma andare in tutto del pari con i più ragguardevoli Cittadini, e trattarsi come tali. Che se fosse anche lecito all' istessa Nobiltà di fare detto Commercio stimato il più necessario di tutti, ed il più vantaggioso alla povera gente, non vi cade dubbio che presto presto sarebbe in somma attività.

Un Nobile può senza arrossire, e senza derogare impiegarsi nella lavorazione de' bicchieri di vetro, e può in ogni genere commerciare in di grosso; perchè non potrebbe quel Nobile fare il Commercio delle farine

per

per mezzo del Mulino economico: è dunque forse il vetro più necessario del pane?

Num. XII.

Del Commercio esterno delle Farine.

Quanta spesa vi sarebbe di meno, se non si estraessero dalla Francia per consumo delle Colonie, e forestieri, che le farine allestite, e pronte a panizzarsi, come sarebbero quelle delle due prime sorte prodotte dalla macinatura economica!

Dette due sorte frammischiate danno un pane migliore del fior di farina della macinatura meridionale, essendo solamente questa la parte la più fine, e più bianca, ma non già la più sostanziosa, e saporita. A fare del buon pane debbe entrarvi il germe, ma questo non può ridursi in farina, che rimacinandolo una, o due volte.

La macinatura economica non riscaldando il Grano, e la farina, nè colla macinatura, nè colla rimacinatura, ne segue che le due prime farine mescolate sono adattatissime al Commercio esterno.

NUM. XIII.

Della cognizione delle Farine.

E' Palese che il Popolo non avrebbe altro da desiderare, che l' essere esperto nella cognizione delle farine, se il Commercio ne fosse dilatato, e favorito, quanto lo è stato poco fin' ora. La regola generale da indicarsi è che si giudica delle farine coll' odorato, cogli occhj, col tatto, e con il gusto.

Le farine le più bianche non sono le migliori; migliori sono quelle che s' accostano nel colorito al limone chiaro; è piuttosto facile il distinguere l' odore delle buone farine; in quanto al tatto, bisogna che la farina presa a mano piena, e serrata faccia delle pallottole: bisogna che pressata col pollice si trovi morbida, e come se fosse un poco untuosa; quella che si mostra troppo floscia, è chiamata farina vuota; possono in somma assaggiarsi le farine, e con qualche assuefazione, si raccapezzerà molto bene dal sapore, se sieno o buone, o cattive.

E' ancora cosa più sicura il pesare una quantità di farina, ed altra d' acqua

acqua buona, come ſarà ſpiegato nel Trattato del Pane, e tagliandone la paſta, molto meglio ſi giudica dal colore, dall' odore, dal guſto, e dalla conſiſtenza. Se la paſta s' induriſce preſto, è ſegno che la farina s' imbeve bene dell' acqua, producendo in conſeguenza buona quantità di pane; ſe in vece d' indurirſi, ſi ammorbidiſce, la farina non è buona, ed è l' iſteſſo ſe la paſta troppo ſi ſtacca rompendoſi. Se è guaſta la farina, o meſcolata con altra cattiva, la paſta diventa bigia, ſcura, o brizzolata in vece di avere il colore che s' accoſti al limone chiaro. Dall' odore, e dal guſto ſi conoſcono meglio aſſai le cattive qualità della farina impaſtata.

NUM. XIV.

Concluſione del Trattato delle Farine.

DEbbono i buoni Cittadini riunirſi con i loro voti, e sforzi per inſegnare, pubblicare, ſtabilire, confermare, e moltiplicare i Mulini economici, ed il Commercio de' Grani, e Farine.

Se

Se contiene il Regno di Francia sedici millioni d' anime che mangiano pane, la macinatura économica del Sig. Bucquet, con ridurre il consumo per testa a due settieri, in vece dei tre, che il Sig Marescìallo di Vauban assegnava sulla fine del secolo di Luigi XIV. produce un risparmio annuo di sedici millioni di settieri, il che fa 192. millioni di lire l'anno, computando il settiere l' uno per l'altro a lire 12. l'uno. I precitati 192. millioni si perdevano quasi ogni anno, e si perdono ancora in parte. La macinatura economica, la libertà, e 'l nobilitamento del Commercio delle Farine venendo stabiliti in tutto il Regno, detti millioni sarebbero risparmiati ai Sudditi sopra della loro sussistenza.

IL FINE.